

Burlotto, „Aves“, Barbera d’Alba, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Commendatore G.B. Burlotto - Piemont
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Barbera
Bestell-Nr.	IPI010715

Einer der größten Winwerte des Piemont, ein Referenz-Barbera!

Welch Grandseigneur des Barbera, eine Selektion der reifsten Trauben der besten Parzellen aus hohen (bis 420 m) und damit kühlen Lagen, die zum guten Teil in Barriques (davon jedoch nur 20% neu, denn das Holz hat eine dienende, ausschließlich strukturgebende Funktion und soll nicht den Geschmack dominieren) ausgebaut werden. Und was besitzt dieser Referenz-Barbera nur für eine grandiose Komplexität! Die aristokratische, rot- und blaubeerige (Cassis, Amarenakirsche, Waldbeeren), feinst süßliche, saftige Frucht betört erotisierend die Nase und vergießt sich hedonistisch, transparent und saftig auf die Zunge, wunderschön eingebettet in einen bunten Strauß erlesener orientalischer Gewürze, grünen Pfeffers, nobler Schokoladennoten und balsamischer Anklänge sowie einer eleganten Mineralität. Da ist keinerlei Schwere am Gaumen – bei allem Schmelz, hoher innerer Dichte und sinnlicher Fleischeslust –, aber eine feinbalancierte Struktur und eine grandiose Komplexität. Zärtlich liebkost das dezente Holz die Zunge, die auch von seidenen, cremigen Tanninen verwöhnt wird, welche sinnlichen Trinkgenuss (am besten nach mehreren Stunden Öffnung oder noch besser am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche!) gewährleisten. Burlottos ‚Aves‘ ist einer der größten Weinwerte des Piemont! Wegen seines singulären Preis-Genuss-Verhältnisses haben wir bereits einen Jahrgangsvorgänger dieses betörenden Charakterweins zu unserem Wein des Jahres aus Italien (Gambero Rosso: „Spektakuläre Qualität“) gewählt! Viel Vergnügen Ihnen allen mit diesem piemontesischen Klassiker: Seine



komplexe Frucht, seine ungemein trinkanimierende Saftigkeit und Geschmeidigkeit in außergewöhnlich lustvoller Mundtextur machen Burlottos Spitzen-Barbera zu einer der verführerischsten Weinpersönlichkeiten aus Bella Italia. Salute!

Trinkempfehlung: Trinkgenuss ab kommenden Frühjahr, Entwicklungspotential bis nach 2020.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33330333

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333